



Panadería y pastelería

Innovación y tecnología favorecen el crecimiento de las masas congeladas

ILARIA MULINACCI. Directora de Comunicación de la Asociación Española de la Industria de la Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC)

■ RESUMEN

El sector de la panadería y la bollería industrial en base a masas congeladas ha aumentado desde 2010 tanto en producción como en facturación. En la primera ha existido un crecimiento significativo de un 36,8% y en la segunda de un 26,1%. La distribución y los procesos productivos han experimentado fuertes cambios en el sector de la panadería y se ha incrementado el número de productos y la variedad de éstos de forma casi exponencial. En la actualidad existen casi

400 tipos de referencias distintas dentro del mercado de la panadería, pastelería y bollería basadas en masas congeladas. En todo caso, la industria tiene que seguir luchando para acabar con los falsos mitos de un alimento totalmente básico en la dieta. Está demostrado científicamente que la ingesta de pan es necesaria y aporta muchos de los nutrientes imprescindibles para una alimentación equilibrada.

PALABRAS CLAVE: Panadería, bollería, pastelería, masas congeladas

La innovación es un factor clave en los cambios que rigen el mercado todos los años en cualquier sector. El de la panadería, pastelería y bollería no se queda atrás y lo cierto es que gracias a la tecnología, este sector experimenta grandes cambios en cada ejercicio. Las masas congeladas adquieren protagonismo debido a los cambios en el estilo de vida de la sociedad. Hoy en día, la inmediatez es imprescindible en la decisión de compra de los consumidores y en este ámbito, esta industria logra satisfacer las necesidades, debido a que conserva una calidad equivalente a los

TABLA 1

Principales datos económicos del sector de masas congeladas

PRODUCCIÓN / FACTURACIÓN 2010-2015								
	Total 2010	Total 2011	Total 2012	Total 2013	Total 2014	Total 2015	Var t 15/14 (%)	Var t 15/10 (%)
PAN	541.222	568.394	648.210	675.840	717.921	750.608	4,6	38,7
BOLLERIA	112.825	111.198	116.400	125.193	133.593	143.997	7,8	27,6
Total	654.047	679.592	764.610	801.033	851.514	894.605	5,1	36,8
	Total 2010	Total 2011	Total 2012	Total 2013	Total 2014	Total 2015	Var t 15/14 (%)	Var t 15/10 (%)
PAN	632.755	680.636	723.375	735.423	759.017	788.726	3,9	24,7
BOLLERIA	305.821	302.705	315.311	334.109	363.743	394.676	8,5	29,1
Total	938.576	983.341	1.038.686	1.069.532	1.122.760	1.183.402	5,4	26,1

productos artesanales, con el valor añadido de la accesibilidad al producto en cualquier momento.

ASEMAC, la Asociación Española de la Industria de la Panadería, Bollería y Pastelería reúne a 31 empresas dedicadas a la pastelería, panadería y bollería de este país (un 80% de los productores de masas congeladas) y abarca el 90% de las ventas del sector.

LA IMPORTANCIA DEL PAN COMO ALIMENTO

El pan es un alimento presente en nuestra dieta desde tiempos inmemorables y su consumo se ha ido adaptando a medida que el ser humano ha evolucionado. Las necesidades de hoy en día no tienen nada que ver con las de nuestros antepasados e Internet ha influido de manera relevante en nuestras costumbres. Muchas personas antes de acudir al médico, prefieren consultar Google o navegar en cualquier página para obtener una opinión que, en ocasiones, no es la más acertada ni la más científica.

Las corrientes modernas han demonizado determinados alimentos debido a la continua obsesión por perder peso de forma drástica y poco saludable, sin contar con un factor fundamental: si no nos cuidamos por dentro, los resultados por fuera no serán positivos.

En este sentido los ingredientes del pan tienen mucho que decir. Se trata de un alimento básico en la dieta mediterránea que adquiere especial importancia cuando se habla de prevención de enfermedades: consumir 2,5 raciones de pan integral al día reduce un 21% el riesgo de sufrir cardiopatías y la ingesta diaria de este alimento esencial se asocia a un perfil lipídico más saludable, lo que se traduce en bajos niveles de colesterol malo o LDL y en niveles altos de colesterol bueno o HDL.

Además, este alimento mantiene bajos los niveles de insulina en sangre, lo cual evita a largo plazo que se padezca diabetes. Aun así, cada vez se demandan más productos

dietéticos, bajos en azúcar e integrales, que se confunden con las necesidades de consumo de hidratos de carbono como los cereales y el pan.

¿QUÉ TIPO DE PAN CONSUMIMOS?

Por esta razón, la distribución y los procesos productivos han experimentado fuertes cambios en el sector de la panadería y se ha incrementado el número de productos y la variedad de éstos de forma casi exponencial. En la actualidad existen casi 400 tipos de referencias distintas dentro del mercado de la panadería, pastelería y bollería basadas en masas congeladas. Hace diez años, se consumía prácticamente harina blanca de trigo para elaborar el pan de barra y era el alimento preferido por el 70% de los españoles consumidores de pan.



Rodados

by Kentes

*Mucho más
que un bocadillo!!*



Sin embargo hoy en día, el pan integral o con diversos ingredientes, como las nueces, semillas está cogiendo cada vez más protagonismo con casi un 12% de consumo. Aun así, en los hogares el pan blanco sigue siendo el más consumido, con casi 1.300 millones de kilos según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

VENTAJAS DE LAS MASAS CONGELADAS

Las empresas asociadas a ASEMAG consolidan el mercado de manera firme ya que poseen una variedad enorme de productos para todos los consumidores. Los ingredientes, hechos con masas congeladas, consiguen un resultado final equivalente a los panes artesanales y tienen varias ventajas: se conservan en perfecto estado durante 12 meses con total garantía, el manipulado que necesitan es mínimo, por lo tanto el ahorro de tiempo se convierte en un factor relevante.

Con todas estas características, el acabado es el de un producto con muy bajas cantidades de azúcar, aditivos o sales. Sin embargo mantiene la cantidad de vitaminas necesaria para una alimentación sana, los ácidos grasos Omega 3 que otorgan gran valor nutricional al producto y todas las propiedades funcionales de un alimento saludable. Durante el año 2015, los hogares españoles han consumido 37 kilos de pan por persona, que se traduce en un gasto de 86 euros por año. Casi el 80% de este gasto se corresponde a la partida de pan fresco normal.

Y en cuanto a las cifras de la panadería y la pastelería, en 2015 la producción total entre panadería y bollería alcanzó un volumen total de 894.605 toneladas, con una facturación de 1,18 millones de euros, subiendo un 5,1% respecto



Kentes

Torta de Aceite de Oliva con cinco rellenos a elegir:

- Pavo con guacamole y cherry
- Salmón ahumado con crema de queso
- Huevo revuelto con bacon y cheddar
- Pollo al pesto con cherry y rúcula
- Atún con pimientos y mayonesa



P.I. O Ceao, Agricultura, 52, 27003, Lugo
+34 982100300 • www.kentes.es
comercial@ingapan.com

 **INGAPAN**
galicia
calidad



al año anterior en cuanto a cantidad producida y un 5,4% más en cuanto a facturación.

ARTESANAL & INDUSTRIAL

El presidente de ASEMAC, Felipe Ruano, considera que la supervivencia del sector pastelero artesanal es complicada, debido a que los productos suelen tener un coste de producción más alto para su fabricación. Sin embargo, la mano de obra de las masas congeladas es menos costosa y el ahorro de tiempo es elevado.

En cuanto a la bollería industrial, el panorama es parecido. Hay grandes fábricas y las producciones cada vez aumentan más, gracias a los avances tecnológicos y a la capacidad de crear un producto saludable con menos tiempo y ahorro en general. Al ser un mercado muy concentrado, el futuro se presenta hostil para las pequeñas empresas que probablemente sean absorbidas por otras más grandes.

Exactamente lo mismo sucede en la panadería. Cada año cierran alrededor de 500 pequeñas panaderías, y los panaderos que utilizan la doble cocción realizan la primera cocción en sus instalaciones y la segunda, en los puntos de venta, supermercados, hipermercados, puntos de hostelería, etc.

¿CUÁNTO PAGAMOS POR EL PAN?

El precio medio del pan se situó en 2,32 euros por kilo. En el caso de los panes frescos y congelados se llega a 2,26 euros/ kilo, mientras que entre los panes industriales se alcanzan los 2,64 euros/ kilo.

Se considera que en torno al 59% de todo el pan comercializado está elaborado artesanalmente, aunque el segmento que registra unos mayores incrementos durante los últimos tiempos es el de las masas congeladas y el pan precocido congelado.

Dentro del pan fresco y congelado, la categoría más importante es la de pan fresco normal, con el 89,5% del total. A mucha distancia aparecen el pan fresco integral (9,3%) y el pan fresco sin sal (1,2%). En el caso de los panes industriales son las presentaciones frescas las más populares, con el 72,2% de todas las ventas, mientras que otro 27,8% corresponde a los panes secos.

Entre los panes industriales frescos, la partida más vendida es la de los panes normales (49,5% del total), seguida por los panes enriquecidos (28,1%), los panes integrales (11,3%) y los panes sin corteza (11,1%). La presentación más consumida es la barra o pistola, con cerca del 75% del total de los consumos. A bastante distancia aparecen las baguettes, con un porcentaje del 10%, las chapatas (7%) y el pan payés (4%).

CONCLUSIONES

El sector de la panadería y la bollería industrial en base a masas congeladas ha aumentado desde 2010 tanto en producción como en facturación. En la primera ha existido un crecimiento significativo de un 36,8% y en la segunda de un 26,1%.

La industria tiene que seguir luchando para acabar con los falsos mitos de un alimento totalmente básico en la dieta. Está demostrado científicamente que la ingesta de pan es necesaria y aporta muchos de los nutrientes imprescindibles para una alimentación equilibrada. ■